

Leniwiec do kwadratu

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV **18.5 %**
- IBU **55**
- SRM **9.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69 L**
- Całkowita objętość zacieru **92 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (13%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WPL099	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w Rumie	200 g	Fermentacja burzliwa	30 dni